

# AustralianPA

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **21**
- SRM **3.8**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **20.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1.7 kg (43.6%)	82 %	5
Ziarno	Pilzneński	1.7 kg (43.6%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (12.8%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	10 g	60 min	15 %
Whirlpool	Galaxy	40 g	---	15 %
Whirlpool	WAI-ITI	40 g	---	4.1 %
Na zimno	Galaxy	50 g	3 dni	15 %
Na zimno	WAI-ITI	50 g	3 dni	4.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis